



Oferta handlowa: **Organizacja przyjęcia Komunijnego**

6-godzinne przyjęcie Komunijne w cenie:
130 PLN brutto/1 osobę

w sali konferencyjnej Krajowej Rady Izb Rolniczych w **Parzniewie ul. Przyszłości 5, 05-804 Pruszków** (dogodne połączenie komunikacyjne 25 min. z centrum Warszawy, na trasie Grodzisk Maz. – Warszawa, przy zjeździe z autostrady A2 i zaledwie 14 km od międzynarodowego lotniska im. F. Chopina).

Oferta organizacji przyjęcia komunijnego obejmuje:

- wynajem sali na/do 70 osób przy stołach „2 rzędy stołów” (organizacja dla min. 25 osób) z wystrojem w kolorystyce bieli z dodatkiem szarości i srebra (białe pokrowce na krzesła),
- duży przestronny parking, duży przestronny zielony teren, wyjście z sali na przestronny taras,
- obsługę kelnerską oraz dekorację stołów (świeczniki, serwetki),
- kawa, herbata w trakcie przyjęcia,
- soki, napoje gazowane (1 l/osoba), woda i 3 rodzaje ciast dostępne w trakcie przyjęcia,
- możliwość podania własnego alkoholu posiadającego banderolę (bez pobierania tzw. korkowego),
- wybór menu:
 - 2 dania gorące: w tym do wyboru: 1 zupa, 1 danie główne,
 - przystawki,
 - desery i owoce sezonowe.

Polecamy dodatkowe usługi płatne oddzielnie:

- tort okolicznościowy,
- animatorka/opiekunka do dzieci,
- DJ.



Proponowane menu przyjęcia komunijnego:

- **Zupa** – 1 pozycja do wyboru:
 - rosół z kaczki i indyka z makaronem,
 - zupa pomidorowa z ryżem,
 - krem pomidorowy z bazylią z grzankami,
 - krem borowikowy z ptysiami,
 - krem warzywny z grzanką czosnkową z serem,
 - żurek z kiełbasą i jajkiem,
 - hiszpańska zupa czosnkowa z pomidorami i kolendrą.

- **Danie główne** – 1 pozycja do wyboru:
 - kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem,
 - polędwiczka wieprzowa z grilla w sosie kurkowym,
 - zrazy wołowe z udźca duszone z dodatkiem bekonu , ogórka i musztardy,
 - bitki wieprzowe w pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem wędzonej papryki i czarnych oliwek,
 - łosoś pieczony w maśle czosnkowym lub maśle limonkowym,
 - dla dzieci – filet z kurczaka , kotlet schabowy, polędwiczki z kurczaka w panierce kukurydzianej – do wyboru,
 - dodatki do uzgodnienia – ziemniaki pieczone, puree ziemniaczane, ryż basmati,
 - kasza gryczana z bekonem i cebulą,
 - mix sałat z pomidorkami cherry i winegret lub bukiet surówek/ colesław,
 - buraczki , marchewka.

- **Przystawki:**
 - wędliny , mięsa pieczone, paszтет z kaczki - na półmiskach,
 - mix serów/cambozola czosnkowa, ser pleśniowy, sery żółte długo dojrzewające, camembert / + garni z winogron – na półmiskach,
 - łosoś marynowany w oliwie z cytryną z dodatkiem zielonego pieprzu , szalotki i papryki - na półmiskach,
 - marynaty/ oliwki, korniszony/, świeże warzywa/pomidor, ogórek, rzodkiewka,
 - sałatki – grecka z serem feta, włoska z grillowanym kurczakiem,
 - pieczywo/ mix 4 rodzaje/masło, chrzan, sos czosnkowy.

- **DESERY**
 - patery z owocami
 - ciasta/szarlotka, sernik, makowiec/lub lody z owocami – do uzgodnienia